



*Le ricette degli amici
di cucinait.com*

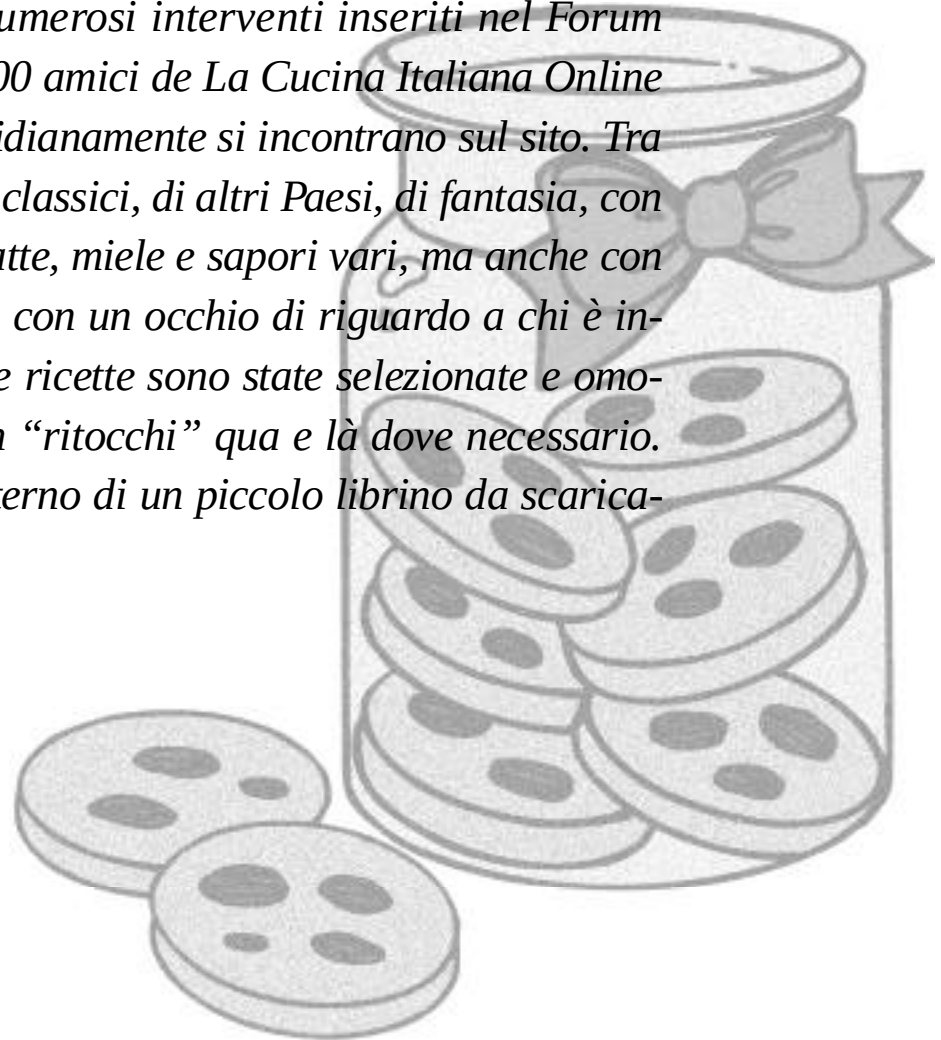
I BISCOTTI - Natale 2003

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Anche quest'anno il regalo di Natale di cucinait segue la tradizione: è, infatti, un “librino”, il sesto, dedicato questa volta esclusivamente ai biscotti. Le ricette sono tratte dai numerosi interventi inseriti nel Forum “Parliamo di cibo” dagli oltre 200.000 amici de La Cucina Italiana Online che, con entusiasmo e passione, quotidianamente si incontrano sul sito. Tra le ricette proposte, biscotti di Natale, classici, di altri Paesi, di fantasia, con farine diverse da quelle abituali, al latte, miele e sapori vari, ma anche con ingredienti alternativi, integrali o no, con un occhio di riguardo a chi è intollerante al glutine. Come sempre, le ricette sono state selezionate e omologate nello stile, nel linguaggio, con “ritocchi” qua e là dove necessario. Ora sono disponibili, per tutti, all'interno di un piccolo librino da scaricare, stampare e conservare.

Con i migliori auguri di Buon Natale
dalla redazione di cucinait.com



AMARETTI MORBIDI

Ingredienti:

zucchero g 350 - mandorle pelate g 300 - 3 albumi - farina bianca - fecola di patate - limone - essenza di mandorle amare - zucchero a velo - sale - burro e farina per la placca

Tritare finissime le mandorle, unendo qualche cucchiaino di zucchero preso dal quantitativo prescritto, fino ad ottenere una farina. Mettere gli albumi in un paiolo di rame non stagnato, unire un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone e montarli a neve soda, con la frusta elettrica. Quando gli albumi saranno ben montati, unirvi la farina di mandorle, lo zucchero, 1 cucchiaino di farina e 1 cucchiaino di fecola passate da un setaccio e, per finire, qualche goccia di essenza di mandorle amare. Mescolare bene e deporre sulla placca imburata e infarinata dei mucchietti di composto, distanziati tra loro; spolverarli con lo zucchero a velo e lasciarli a riposo per 4-5 ore.

Scaldare il forno a 100°, infornare i biscotti e lasciarveli per almeno 1/2 ora, girando la placca ogni tanto per ottenere una cottura uniforme. Alla fine togliere la placca dal forno e, aiutandosi con una spatola, levare gli amaretti e lasciarli raffreddare su un tagliere di legno. Si conservano in scatole di latta.

BISCOTTINI DI PRATO

Ingredienti:

farina g 400 - zucchero g 250 - mandorle tostate g 150 - 3 uova - 3 tuorli d'uovo - 1 bustina di lievito - buccia d'arancia grattugiata - sale

Amalgamare le uova e i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere la farina, il lievito, la buccia d'arancia, il sale e le mandorle intere. Fare dei filoncini larghi circa 3 dita e spessi 1 dito, metterli su una placca foderata con carta forno, e cuocerli nel forno a 180° per 15 minuti. Togliarli, tagliarli e rimetterli in forno a biscottare.

CANTUCCINI

Ingredienti:

farina bianca 00 g 250 - zucchero semolato g 200 - mandorle g 100 - 2 uova - lievito in polvere per dolci - vanillina - sale - burro e farina per la placca

Dopo aver scottato le mandorle nell'acqua bollente, pelarle e metterle in forno ad asciugare per almeno 5 minuti. Quindi affettarle, dopo averle fatte raffreddare. Nel frattempo, disporre la farina sulla spianatoia, insieme allo zucchero, la vanillina (mezza bustina) e un pochino di sale. Dopo aver mescolato il tutto, fare la fontana, versando al centro le uova. Lavorare l'impasto e unire le mandorle insieme a un cucchiaino di lievito. Lavorare, ancora, l'impasto fino a quando si ottengono tre filoncini di 3-4 cm di larghezza che vanno collocati sulla placca imburata e infarinata (occorre lasciarli un po' spaziati tra loro). Di seguito, metterli in forno a 180° per circa 30 minuti, controllando che i filoncini non si attacchino fra loro (eventualmente, staccarli con un coltello). Dopo aver estratto la placca, tagliare i filoncini in senso diagonale fino ad ottenere delle fettine di spessore di 1 cm circa. Riporli, nuovamente, nella placca sul dorso e rimetterli in forno per 5 minuti. Rigirarli sull'altro lato e tenerli in forno per altri 5 minuti, fino a quando diventano biscottati e coloriti.

FROLLINE MONTATE

Ingredienti:

farina g 500 - burro g 350 - zucchero a velo g 180 - 2 uova - limone, o vaniglia, a scelta - sale

Montare a schiuma il burro con lo zucchero a velo e l'aroma scelto. Aggiungere le uova, una alla volta, e un pizzico di sale. Quando la massa è diventata ben schiumosa, incorporare la farina, poca alla volta, usando una spatola di gomma, come quando si incorporano gli albumi montati a neve, evitando assolutamente che la massa diventi gommosa.

Con un sac-à-poche munito di bocchetta (riccia o liscia) del diametro di circa 15 mm, formare delle rosette, delle gocce, dei bastoncini, delle "S", o dei ferri di cavallo, direttamente su una teglia ben pulita o ricoperta di carta siliconata (carta per cottura).

Infornare a 180° per 10 minuti circa, o appena le frolle cominciano a dorarsi.

È possibile accoppiare alcuni di questi formati con marmellata e poi ricoprirne una parte con copertura - per i più abili - o con surrogato di cioccolato.

KRUMIRI

Ingredienti:

burro g 300 - farina bianca g 250 - farina finissima di mais g 200 - zucchero g 170 - 4 uova - vanillina - burro e farina per la teglia

Mescolare le due farine in una terrina, aggiungendovi lo zucchero e una bustina di vanillina. Unirvi quindi il burro fatto ammorbidire (ma non sciolto) e poi le uova intere, mescolando prima e poi lavorando in modo da ottenere una palla di pasta compatta e consistente, che si metterà a riposare per 30 minuti circa, coperta con un canovaccio.

Al termine, introdurre la pasta, poco per volta, in una tasca da pasticceria e spremere dei biscotti lunghi una decina di centimetri e un po' stretti, su una teglia leggermente imburata e infarinata, per poi piegarli ad arco un po' aperto.

Passare la teglia in forno caldo (200°) fin quando i krumiri non saranno dorati (circa 30 minuti).

Se non si possiede la tasca o la siringa da pasticceria, ritagliare con un coltello i biscotti, deponendoli sulla teglia e arcuandoli. Se si vuole seguire attentamente la tradizione, bisogna rigare i biscotti in superficie.

KRUMIRI DI CASALE

Ingredienti:

farina di mais finissima g 210 - burro g 210 - farina bianca g 150 - zucchero g 120 - 3 tuorli d'uovo - vanillina - sale - burro e farina per la spianatoia e la placca

Impastare la farina di mais, la farina bianca, il burro, lo zucchero, i tuorli d'uovo, un pizzico di sale e la vanillina; farne una palla e lasciarla riposare. Dividere poi la pasta in due o tre pezzi, prendere un pezzo alla volta, arrotolarlo a forma di salsicciotto e metterlo nella siringa da pasticceria, alla quale va applicato un disco a stella. Infarinare leggermente la spianatoia e far uscire dalla siringa dei lunghi cannelli rigati, da ritagliare in pezzi di una decina di centimetri. Appoggiare questi pezzi sulla placca da forno leggermente imburata e dare loro la forma di una mezzaluna appena accennata. Infornare a buon calore, fino a che avranno preso una bella colorazione biondo-chiara.

LE MACINE

Ingredienti:

farina 00 g 500 - zucchero a velo g 150 - burro g 100 - margarina g 100 - fecola g 50 - 1 uovo - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 bustina di lievito in polvere per dolci - panna fresca - sale

Lavorare insieme la farina con lo zucchero a velo, il burro, la margarina, la fecola, l'uovo intero, lo zucchero vanigliato, il lievito in polvere, un pizzico di sale e 5 cucchiaini di panna fresca. Stendere la pasta a 5 mm di spessore e con il tagliapasta ricavare tanti tondi di circa 3-4 cm di diametro. Cuocerli in forno a calore moderato per 10-15 minuti.

MILANESI

Ingredienti:

farina di grano duro g 500 - zucchero g 250 - burro g 100 - fecola g 50 - 1 uovo - 4 tuorli - scorza d'arancia - vino bianco - 1 uovo per pennellare - burro e farina per la placca

Accendere il forno sui 120°-130°. Fare la fontana con la farina e mettervi al centro tutti gli altri ingredienti: la fecola, lo zucchero, il burro morbido, l'uovo e i tuorli, 5 cucchiaini di vino e una grattugiata di scorza d'arancia. Amalgamare bene e lavorare a lungo la pasta, finché sarà liscia e soda e non si attaccherà più alle dita, quindi raccoglierla a palla, infarinarla e farla riposare per 15 minuti. Stenderla con il matterello a circa 3 mm e formare i biscotti con uno stampino rotondo o con un bicchiere. Collocarli man mano sulla placca, imburata e infarinata, poi pennellarli con l'uovo, leggermente sbattuto, e con i rebbi di una forchetta rigarli leggermente. Introdurre la placca nel forno e sorvegliare la cottura, che avverrà abbastanza rapidamente: i biscottini devono essere ben secchi e friabili. Togliarli delicatamente dalla placca, farli raffreddare e conservarli in scatole di latta o vasi di vetro a chiusura ermetica.

MILANESINI

Ingredienti:

farina g 500 - burro g 250 - zucchero g 225 - 3 uova - 1 tuorlo per pennellare - buccia di limone grattugiata - sale - farina per la spianatoia

Lavorare molto bene il burro con lo zucchero; aggiungere un pizzico di sale, le uova, lavorare fino a quando la massa prende un colore molto chiaro, poi unire la scorza di un limone e la farina. Mettere l'impasto al fresco per almeno 2 ore su un piano infarinato; stendere la pasta all'altezza di 5 mm. Tagliare i biscotti con le apposite formine. Far riposare al fresco ancora 15 minuti e, prima di infornare i biscotti, pennellarli con il tuorlo d'uovo. Cuocere per 10 minuti nel forno preriscaldato a 200°.

Variante: lavorare molto bene a spuma 350 g di burro con 250 g di zucchero, aggiungere 1 cucchiaino di miele, 1 tuorlo, 1 uovo e la scorza di un limone grattugiata; in seguito aggiungere 500 g di farina. Far riposare l'impasto un giorno in frigorifero in un sacchetto di plastica; tirare la pasta all'altezza desiderata, fare le formine, adagiarle su una placca rivestita con la carta forno, pennellare i biscotti con un tuorlo e un pizzico di sale sbattuti insieme. Cuocere nel forno per 10 minuti a 220°.

SPUMINI

Ingredienti:

mandorle tritate a pezzetti grossi (almeno un terzo con la buccia) g 500 - zucchero a velo g 500 - 3 albumi - buccia di limone grattugiata - 1 bustina di cannella in polvere - burro e farina per la placca

Montare gli albumi con lo zucchero a velo sino ad ottenere una pasta sostenuta. Quando è tutto ben montato, toglierne una parte (circa 1/4) ed aggiungere le mandorle, la cannella e la buccia di limone grattugiata. Versare l'impasto sulla spianatoia e formare dei grossi cannelli. Spalmarli con le chiare montate, che erano state messe da parte. Schiacciarli e tagliarli in pezzetti dello spessore di circa 3 cm. Disporre i pasticcini sulla placca imburrata e infarinata e cuocere in forno, a 140°, per 15-20 minuti.

BASTONCINI CROCCANTI

Ingredienti:

farina g 350 - zucchero g 250 - mandorle a pezzettini g 125 - nocciole dimezzate g 125 - burro g 75 - 3 uova - 1 tuorlo - cannella - sale

Mescolare lo zucchero, il burro ammorbidito, le uova, 1 cucchiaino di cannella e un pizzico di sale, fino ad ottenere un impasto spumoso. Incorporarvi poi la farina, le mandorle e le nocciole. Lavorare la pasta, aggiungendo eventualmente un poco d'acqua per ottenere un composto omogeneo, e metterla in fresco per 24 ore perché diventi compatta. Spianare la pasta a 1 cm di spessore e tagliare dei bastoncini di 6-8 cm di lunghezza.

Spennellarli con il tuorlo e metterli sulla teglia, coperta con carta forno. Cuocerli a 200° per 20-25 minuti finché saranno dorati.

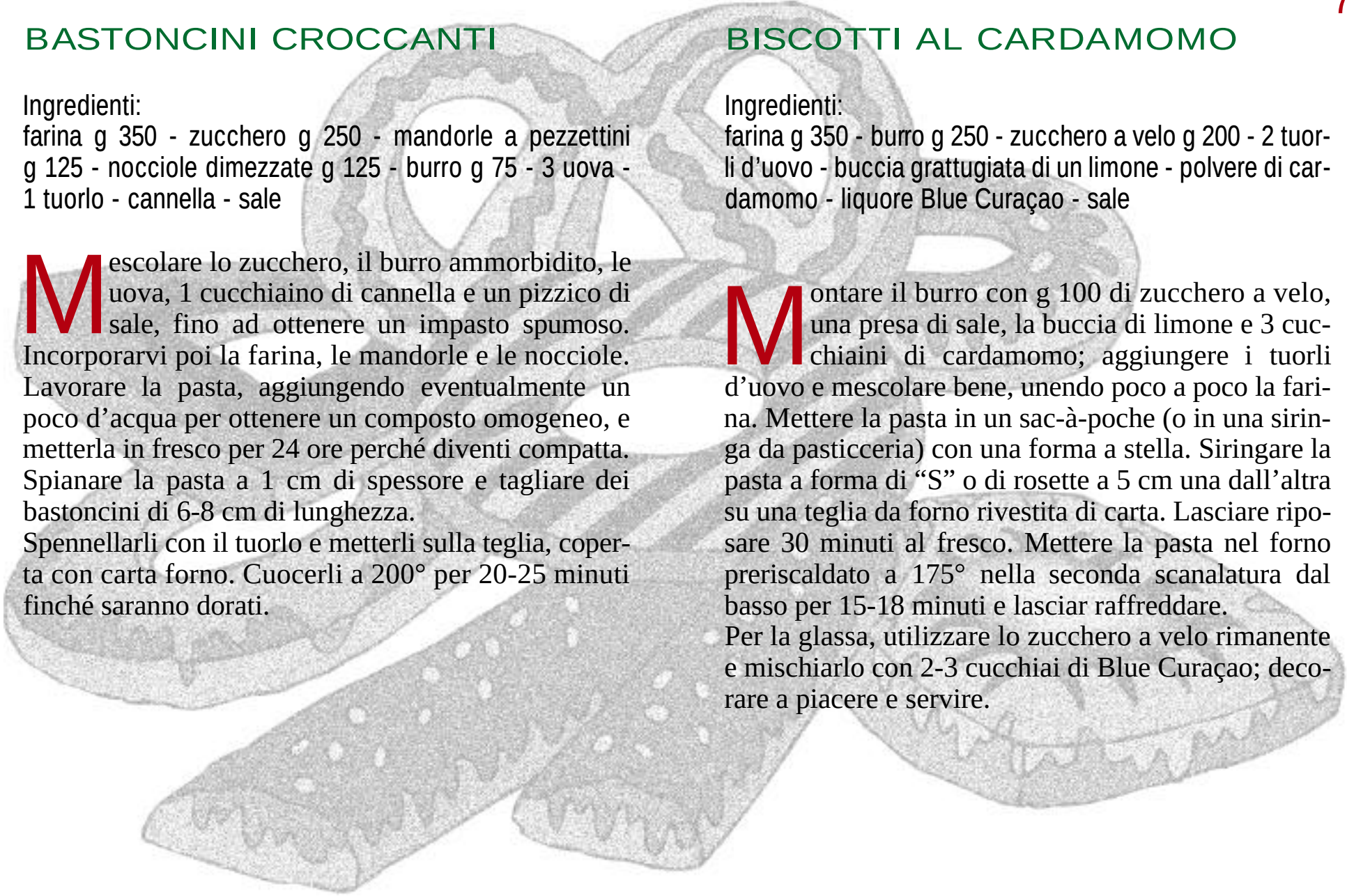
BISCOTTI AL CARDAMOMO

Ingredienti:

farina g 350 - burro g 250 - zucchero a velo g 200 - 2 tuorli d'uovo - buccia grattugiata di un limone - polvere di cardamomo - liquore Blue Curaçao - sale

Montare il burro con g 100 di zucchero a velo, una presa di sale, la buccia di limone e 3 cucchiaini di cardamomo; aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare bene, unendo poco a poco la farina. Mettere la pasta in un sac-à-poche (o in una siringa da pasticceria) con una forma a stella. Siringare la pasta a forma di "S" o di rosette a 5 cm una dall'altra su una teglia da forno rivestita di carta. Lasciare riposare 30 minuti al fresco. Mettere la pasta nel forno preriscaldato a 175° nella seconda scanalatura dal basso per 15-18 minuti e lasciar raffreddare.

Per la glassa, utilizzare lo zucchero a velo rimanente e mischiarlo con 2-3 cucchiaini di Blue Curaçao; decorare a piacere e servire.



BISCOTTI ALLE NOCCIOLE E ZENZERO

Ingredienti:

farina 00 g 400 - zucchero g 200 - burro g 200 - nocciole
tritate finissime g 50 - 2 uova - lievito in polvere per dolci
- zenzero in polvere - sale

Montare bene le uova con lo zucchero. Setacciare la farina con 2 cucchiaini di zenzero in polvere, un pizzico di lievito, le nocciole e un pizzico di sale. Versare sul piano l'insieme di ingredienti secchi, aggiungere il composto di uova e zucchero e il burro a pezzetti ammorbidito. Impastare con le mani e lasciar riposare nella parte meno fredda del frigo per mezz'ora circa.

Stendere con il matterello a un'altezza di un po' meno di 1 cm, dare le forme volute e disporre su una placca da forno. Cuocere a 180° per circa 15-20 minuti.

BISCOTTI SPEZIATI

Ingredienti:

farina g 500 - zucchero g 300 - burro g 250 - pasta di mandorle (marzapane) g 100 - 1 uovo - spezie a piacere

Impastare bene la farina con lo zucchero, il burro, la pasta di mandorle, l'uovo e le spezie nel robot da cucina. Stendere la pasta, non eccessivamente sottile, e ritagliare delle figure a piacere. Cuocere su una teglia rivestita con carta forno, per circa 10 minuti, a 180°.

CIAMBELLINE

Ingredienti:

farina g 250 - burro g 200 - zucchero a velo g 150 - 2 tuorli - 1 albume - 1 uovo sodo - scorza grattugiata di un limone - zucchero in granella - sale

Sgusciare l'uovo sodo, eliminare l'albume e passare il tuorlo al setaccio. Montare il burro con lo zucchero a velo, aggiungere la scorza del limone, i tuorli crudi e quello sodo passato al setaccio ed impastare con la farina e un pizzico di sale. Formare una palla con questo composto, avvolgerla nella pellicola e fare riposare in frigo per circa mezz'ora. Passata la mezz'ora riprendere la pasta, formare dei cordoncini di 1/2 cm di diametro, 13 cm di lunghezza e chiuderli ad anello. Spennellare le ciambelline con l'albume, cospargerle con lo zucchero in granella e disporle sulla placca del forno foderata di carta forno. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Se si vogliono regalare, avvolgere le ciambelline in una carta trasparente, legarle con della rafia grezza e decorarle con agrofoglio o bastoncini di cannella.

STELLE DI CANNELLA

Ingredienti:

zucchero g 500 - mandorle non spellate, tritate fini g 375 - cannella g 25 - 5 albumi - succo di limone - sale - zucchero e farina per la spianatoia

Montare a lungo, con la frusta elettrica, gli albumi a neve aggiungendo lo zucchero, la cannella e qualche goccia di succo di limone. Dal composto ottenuto, togliere 4-5 cucchiaini che verranno utilizzati per glassare i biscotti. Al resto unire le mandorle e un pizzico di sale. Cospargere la spianatoia con zucchero e farina in parti uguali. Dividere la pasta in 5-6 parti e stenderle, su questa mistura, a uno spessore di 5 mm. Ritagliare le stelle, metterle in una teglia foderata con carta forno e glassarle con il composto messo da parte; lasciare riposare i biscotti per 15 minuti, quindi cuocerli a 180° finché la glassa sulla punta delle stelle non comincia a colorarsi.

STELLINE ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

burro g 150 - nocciole macinate fini g 150 - zucchero a velo g 120 - cacao in polvere g 70 - 1 uovo

Glassa:

zucchero a velo g 150 - succo di limone

Mettere tutti gli ingredienti, compreso l'uovo e il burro morbido in un recipiente e lavorare velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tenerlo in frigo per circa 2 ore. Spianare la pasta ad uno spessore di 3-4 mm, ricavare con l'apposito stampino delle stelle e deporle sulla placca precedentemente foderata con della carta forno. Mettere la placca al centro del forno preriscaldato a 200° per circa 7-10 minuti, poi lasciar raffreddare i biscotti sulla placca stessa.

Per la glassa, mescolare bene lo zucchero a velo con 2 cucchiaini di succo di limone e glassare i biscotti cotti e raffreddati.

BISCOTTINI PER L'ALBERO

Ingredienti:

farina bianca g 700 - zucchero semolato g 175 - burro g 175 - latte, circa g 150 - miele g 60 - 3 tuorli - zenzero in polvere - cacao - limone - zucchero a velo - 1 albume - lievito per dolci - decorazioni di zucchero colorato

Mettere nella ciotola dell'impastatrice la farina, il miele, lo zucchero semolato, il burro morbido, i tuorli, 1 cucchiaino di lievito, 3 cucchiaini di zenzero in polvere e 3 di cacao. Avviare l'apparecchio con la frusta a gancio aggiungendo il latte, poco per volta, per ottenere un impasto elastico e non troppo sodo. Lasciare riposare la pasta per 30 minuti poi stenderla a 1/2 cm di spessore e tagliarla con gli appositi tagliapasta a forma di albero, angelo e cuore. Con uno spiedino di legno praticare in ogni biscotto un foro per passarvi il nastro, quindi sistemarli su placche coperte da carta forno e infornarli a 175° per 15 minuti circa. Sforarli e lasciarli raffreddare.

Per la glassa, lavorare 2 cucchiainate di albume con tanto zucchero a velo quanto sarà necessario per ottenere un composto molto denso al quale vanno aggiunte poche gocce di succo di limone. Guarnire i biscotti con un filo di glassa e con codine di zucchero colorato, confettini argentati e altre guarnizioni; al momento di appenderli, passare il nastrino nel forellino.

BACI DELLE VEDOVE

Ingredienti:

zucchero semolato g 140 - scorze d'arancia candite tagliate fini g 60 - nocciole macinate g 60 - 1 bustina di zucchero vanigliato - 4 albumi

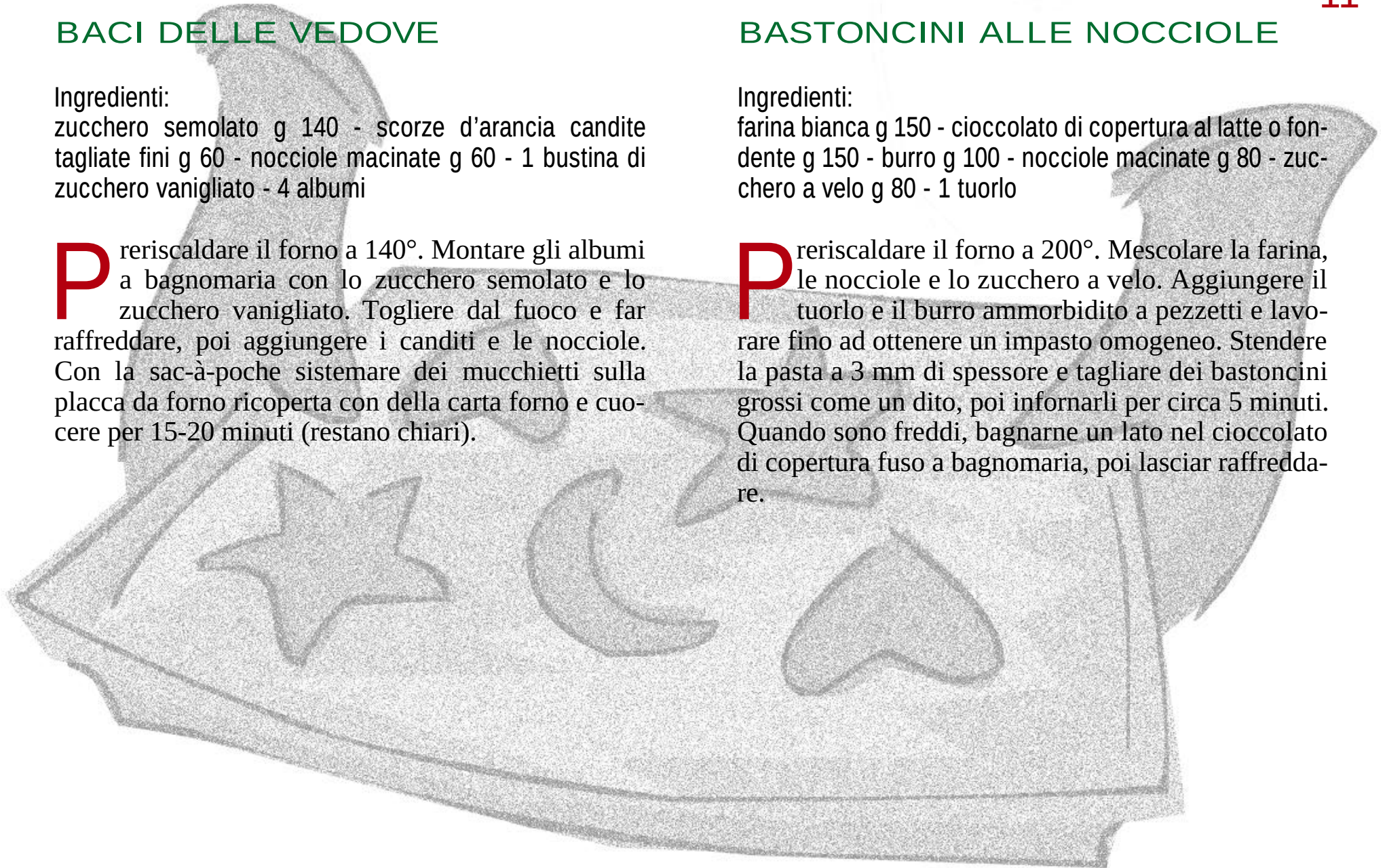
Preriscaldare il forno a 140°. Montare gli albumi a bagnomaria con lo zucchero semolato e lo zucchero vanigliato. Togliere dal fuoco e far raffreddare, poi aggiungere i canditi e le nocciole. Con la sac-à-poche sistemare dei mucchietti sulla placca da forno ricoperta con della carta forno e cuocere per 15-20 minuti (restano chiari).

BASTONCINI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

farina bianca g 150 - cioccolato di copertura al latte o fondente g 150 - burro g 100 - nocciole macinate g 80 - zucchero a velo g 80 - 1 tuorlo

Preriscaldare il forno a 200°. Mescolare la farina, le nocciole e lo zucchero a velo. Aggiungere il tuorlo e il burro ammorbidito a pezzetti e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e tagliare dei bastoncini grossi come un dito, poi infornarli per circa 5 minuti. Quando sono freddi, bagnarne un lato nel cioccolato di copertura fuso a bagnomaria, poi lasciar raffreddare.



BISCOTTI AL CIOCCOLATO E ARANCIA

Ingredienti:

farina g 200 - burro g 150 - zucchero g 125 - cioccolato fondente g 80 - fecola g 75 - 1 uovo - 1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci - scorzetta di un'arancia - sale
Per completare: marmellata d'arancia - cioccolato di copertura

Tritare finemente sia il cioccolato che la scorzetta d'arancia nel tritatutto con un po' della farina pesata per i dolci. Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice con un pizzico di sale e impastare ben bene: ne risulta un composto piuttosto morbido da mettere in una tasca da pasticceria con una bocchetta piuttosto grossa. Formare nella teglia delle paline grosse quanto una ciliegia e infornare a 180° per circa 15 minuti. Sforare e quando i biscottini sono freddi accoppiarli con un po' di marmellata d'arance e far colare da un imbuto di carta un po' di cioccolato fuso a filetti.

BISCOTTI ALLE MANDORLE

Ingredienti:

mandorle intere pelate g 200 - zucchero g 150 - farina g 150 - 3 uova - burro - pangrattato

In una terrina, sbattere le uova per 10-15 minuti insieme allo zucchero. Aggiungere la farina (un po' per volta), amalgamarla bene al composto e poi aggiungere le mandorle intere e mescolare.

Ungere uno stampo rettangolare (da plumcake lungo 26-28 cm) con il burro e poi spolverizzare di pangrattato, facendone aderire uno strato sottile. Versare l'impasto nello stampo e cuocere a 200° per circa 40 minuti (l'impasto cresce; se diventa molto rosso mettere sopra un stagnola). Verificare la cottura con uno stuzzicadenti. Sforare e quando è freddo mettere il panetto dentro a un sacchetto di plastica o avvolgerlo bene in carta trasparente per cibi (non si deve seccare). Il giorno dopo tagliarlo a fette molto sottili (2-3 mm), come un salame. Coprire la placca del forno con carta forno, mettere le fette una vicina all'altra e lasciare tostare a 150° per 15 minuti circa. Togliere dal forno quando sono rosa chiaro.

Con il forno elettrico i tempi di cottura si allungano.

BISCOTTI CON I FIOCCHI

Ingredienti:

farina g 200 - zucchero g 200 - burro g 175 - uvetta g 150
- fecola di patate g 50 - 2 uova - 1 bustina di vanillina -
zucchero a velo - fiocchi di cereali - burro per la placca

Preparare la pasta dei biscotti unendo tutti gli ingredienti (farina, zucchero, burro morbido, fecola, uova, vanillina) all'uvetta precedentemente messa a mollo, per ottenere una pasta morbida. In una ciotola mettere i fiocchi di cereali in abbondanza e "buttare" un cucchiaino scarso alla volta di pasta dei biscotti in mezzo ai fiocchi di cereali. Aiutandosi con le mani far appiccicare i fiocchi di cereali alla pallina dell'impasto. Mettere il tutto sulla piastra del forno imburata e cuocere per circa 30 minuti a 180°. Appena sfornati i biscotti risulteranno molli ma raffreddandosi prenderanno la giusta consistenza. Spolverarli freddi con zucchero a velo.

BISCOTTI DI CHIARA

Ingredienti:

farina g 500 - zucchero g 200 - olio extra vergine di oliva g 200 - vin santo g 200 - gocce di cioccolata g 200 - pinoli g 20 - zucchero vanigliato

Mescolare tutto grossolanamente, fare delle semplici palline e infornare a 180° per 15-20 minuti. Spolverizzare con lo zucchero vanigliato.

BISCOTTINI DELL'ALLEGRIA

Ingredienti:

pasta frolla surgelata g 500 - crema di nocciole e cacao g 150 - zucchero a velo - farina e burro per la placca

Scongela la pasta. Stenderla sulla spianatoia leggermente infarinata. Tagliarla con un tagliapaste rotondo con i bordi ondulati, del diametro di circa 5 cm. Impastare i ritagli, stenderli e ricavare altri dischi, fino a esaurimento. Ritagliare su metà di essi occhi e bocca con la punta di un coltellino. Cuocerli, stesi sulla placca del forno imburata, per circa 15 minuti a 180°. Sfornarli, lasciarli intiepidire quindi spalmare la metà senza occhi con la crema di nocciole e cacao. Coprirli con l'altra metà, spolverarli di zucchero a velo e servire.

BISCOTTI “SIRINGATI” AL CARDAMOMO

Ingredienti:

farina g 350 - burro morbido g 250 - zucchero a velo g 200 - 2 tuorli d'uovo - buccia grattugiata di un limone - cardamomo in polvere - liquore Blue Curaçao - sale - perline argentate di zucchero per decorare

Montare il burro con g 100 di zucchero a velo, una presa di sale, la buccia di limone e 3 cucchiaini di cardamomo. Unire i tuorli d'uovo e mescolare bene, aggiungendo poco a poco la farina. Mettere la pasta in un sac-à-poche (o in una siringa da pasticceria) con una forma a stella. Siringare la pasta a forma di “S” o di rosette a 5 cm una dall'altra su una teglia da forno rivestita di carta. Lasciare riposare 30 minuti al fresco. Mettere la teglia nel forno preriscaldato a 175° nella seconda scanalatura dal basso per 15-18 minuti: lasciare raffreddare.

Per la glassa, utilizzare lo zucchero a velo rimanente e mischiarlo con 2-3 cucchiaini di liquore, decorare con le perline argentate di zucchero.

BISCOTTI “TIPO OSWEGO®”

Ingredienti:

farina g 500 - zucchero g 170 - burro g 130 - 2 uova - 1 bustina di lievito per dolci - aromi - latte - sale - farina per la spianatoia

Montare il burro con lo zucchero, incorporare le uova e per ultimo aggiungere la farina, qualche cucchiaino di latte e il lievito. Dopo un primo impasto grossolano preparato in una zuppiera, trasferire il tutto sulla spianatoia ben infarinata e finire di lavorarlo a mano, rendendolo ben omogeneo. Stendere la pasta in sfoglia di 2-3 millimetri di spessore, tagliarla in quadretti di 5 cm (la forma è irrilevante), disporli su una placca coperta con carta forno e infornarli a 180°, per circa 10 minuti, sorvegliando la cottura per cogliere il momento giusto (dato lo spessore, passano di colore rapidamente, ed un minuto o due in più potrebbero essere troppi).

BISCOTTINI

Ingredienti:

farina g 400 - burro g 100 - zucchero g 100 - 2 uova -
1 bustina di lievito per dolci - vino bianco secco - sale

Fare la fontana con la farina, le uova, il burro ammorbidito e 2 cucchiaini di vino; impastare ed aggiungere lo zucchero ed il lievito. Lavorare fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Lasciare riposare in un luogo tiepido, quindi stendere sottile la pasta e ritagliarla con un bicchierino. Mettere i biscottini sulla piastra da forno ricoperta con carta forno e cuocerli a 170° per circa 30 minuti. Far raffreddare completamente, quindi mettere i biscotti in una scatola di latta per conservarli meglio.

BISCOTTONI DI LORENZO

Ingredienti:

farina g 150 - cioccolato fondente g 100 - cioccolato bianco g 100 - zucchero semolato g 50 - burro g 40 - zucchero di canna g 35 - 1 uovo - lievito per dolci - vanillina - pinoli - rum - sale

Tagliare a cubetti i due tipi di cioccolato e porli in una tazza con 2 cucchiaini di rum, mescolando per far insaporire bene. Sbattere in una terrina l'uovo con lo zucchero semolato e quello di canna, un pizzico di sale e aggiungere il burro molto morbido a pezzetti, la farina setacciata con un cucchiaino di lievito, un pizzico di vanillina e i due tipi di cioccolato. Mescolare accuratamente con un cucchiaio. Foderare una o più teglie con carta forno, e preriscaldare il forno a 170°. Prelevare col cucchiaino dei mucchietti di impasto delle dimensioni di una piccola noce, deporli sulle teglie ben distanziati (almeno 5-6 cm di distanza l'uno dall'altro, in cottura si allargano molto), cospargere con qualche pinolo e cuocere per circa 10 minuti. Estrarre, far freddare, quindi staccare delicatamente i biscottoni con una spatolina.

COCCHINI DI ZIA IDA

Ingredienti:

albumi g 100 - zucchero g 100 - farina di cocco disidratata g 100

Mettere gli albumi in un tegamino con lo zucchero a fuoco bassissimo e mescolare continuamente finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Aggiungere il cocco, mescolare bene e spegnere il fuoco. Continuare a mescolare in modo che tutto il cocco si reidrati. Accendere il forno a 200° per 10 minuti mentre il cocco si reidrata. Foderare una teglia con la carta forno e iniziare a disporre il composto con l'aiuto di un cucchiaino. Non mettere i cocchini troppo vicini perché cuocendo aumentano di volume. Passare in forno per 10-15 minuti; appena prendono colore toglierli.

DOLCETTI DI TOMMASO

Ingredienti:

farina 00 g 250 - scorza d'arancio candita a piccoli pezzi g 170 - uva sultanina g 130 - mandorle g 100 - zucchero g 80 - burro g 60 - pinoli g 50 - 1 uovo - lievito in polvere per dolci - vanillina - latte ml 120 - rum

Mettere le mandorle intere, spellate, a tostare per 10 minuti nel forno (grill) con i pinoli. Estrarle, farle freddare e tagliarne qualcuna a metà. Mettere l'uvetta in ammollo con rum e acqua. Poi scolarla, asciugarla e infarinarla leggermente con i canditi. Porre in una ciotola il burro ammorbidito e lo zucchero, sbattere bene e poi aggiungere l'uovo. Montare il tutto e poi aggiungere il latte, la vanillina, la farina poca alla volta e infine mezza bustina di lievito. Amalgamare bene il tutto fino ad ottenere una pasta piuttosto soda, ma sempre ben mescolabile. Con un cucchiaino di legno, amalgamare infine tutti i rimanenti ingredienti. Fare dei piccoli mucchi su una placca da forno ricoperta con la carta da forno, abbastanza distanziati e grandi come un'albicocca, spolverizzare generosamente di zucchero semolato e cuocere in forno a 170° per 20 minuti.

GALLETTI

Ingredienti:

farina g 500 - latte g 130 - zucchero a velo g 125 - margarina g 110 - 1 uovo - vanillina - 1 bustina di lievito in polvere per dolci - zucchero semolato - sale

Lavorare insieme tutti gli ingredienti (tranne l'uovo e lo zucchero semolato) impastandoli con il latte. Stendere una sfoglia alta 5 mm, tagliare tanti rettangoli, spennellarli con l'uovo sbattuto e spolverizzarli con lo zucchero semolato. Cuocere in forno a calore moderato per 10-15 minuti circa, appoggiandoli sulla placca coperta da carta forno.

GALLETTINE

Ingredienti:

farina kg 1 - zucchero g 400 - strutto g 400, sciolto e un po' tiepido - ammoniaca per dolci g 25 - 4 uova - 1 albume - scorza grattugiata di 2 limoni - latte

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne l'albume, unendo alla fine l'ammoniaca sciolta in mezzo bicchiere di latte. Far riposare l'impasto per circa 20 minuti, poi stenderlo ad una altezza di 1/2 cm. La forma giusta è quella di un biscotto ovale e lungo ma si possono fare pure altre forme. Montare l'albume a neve e spennellarne un poco sopra ogni biscotto, spolverizzare di zucchero semolato e infornare a 180° finché sono dorati.

Sono dei biscotti che si fanno in Sardegna da tempo immemorabile, e non fatevi impressionare dalla presenza dello strutto, in realtà sono friabili e leggeri.

GALLETTINE AL LATTE

Ingredienti:

farina kg 3 - zucchero kg 1 - burro g 200 - bicarbonato d'ammonio g 30 - lecitina g 10 - latte 1 l - vanillina

Sbattere, fino a renderlo spumoso, il burro con lo zucchero; aggiungere il latte e poi tutti gli altri ingredienti, per ultima la farina. Tirare l'impasto a sfoglia non molto sottile, raschiare la superficie con un pettine e tranciare a forma rettangolare. Cuocere a forno moderato finché sono dorati.

GINEVRINE

Ingredienti:

burro g 250 - farina 00 g 250 - marmellata di lamponi g 150 - zucchero semolato g 100 - zucchero a velo

Montare bene il burro ammorbidito con lo zucchero semolato, unendo poi la farina a poco a poco per non creare grumi. Introdurre l'impasto nella classica sac a poche e mettere il composto dentro dei pirottini di carta da forno distribuendolo come per fare delle spirali a salire e lasciando un buchetto nel centro. Pressare il centro del pirottino con un mignolo per allagare il buchetto, passare i pirottini in frigo per circa 1 ora quindi metterli nel forno già caldo a 180° per 10 minuti. Togliere i biscottini dai pirottini dopo averli levati dal forno, lasciarli raffreddare e riempirli nella parte concava con la marmellata di lamponi, spolverandoli con lo zucchero a velo.

OCCHI DI BUE

Ingredienti:

farina g 350 - burro g 250 - fecola g 150 - zucchero a velo g 150 - 1 uovo - marmellata

Con gli ingredienti dati (tranne la marmellata) preparare la pasta frolla, lasciarla riposare per almeno mezz'ora in frigo, poi ritagliare dei dischetti di circa 5 cm di diametro e in ugual numero dischetti a cui togliere il centro con uno stampino minuscolo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti circa, non devono colorire, devono rimanere piuttosto chiari. Togliere dal forno e sul rovescio dei dischetti interi deporre un po' di marmellata, sui cerchietti un po' di zucchero a velo e appoggiarli su quelli con la marmellata.

Con questa pasta preparo anche i ferri di cavallo, con le punte calate nel cioccolato, oltre ai cuoricini e le stelle.

TENERINI

Ingredienti:

cioccolato fondente g 200 - burro g 80 - noci e pinoli in tutto g 80 - uvette ammollate nel liquore g 30 - 3 uova - farina - zucchero

Lavorare a spuma i tuorli con 4 cucchiaini di zucchero; aggiungere, sempre lavorando, il cioccolato ed il burro fusi a bagnomaria, 2 cucchiaini di farina, le uvette strizzate, le noci tritate grossolanamente, i pinoli interi e, per finire, gli albumi montati a neve. Con una cucchiata abbondante del composto riempire per metà dei pirottini tondi di carta colorata, di media grandezza, e poi cuocerli in forno ventilato a 150° per circa 20 minuti, fin tanto che si gonfiano e formano una crosticina screpolata in superficie, con un cuore ancora tenero.

ANICINI

Ingredienti:

zucchero g 150 - farina g 150 - fecola g 50 - semi di anice g 30 - 3 uova - 1 bustina di lievito in polvere per dolci - sale - burro e farina per la teglia

Sbattere le uova con lo zucchero, incorporare la farina, la fecola, 1 cucchiaino da caffè di lievito, un pizzico di sale e i semi di anice (o anice in polvere, va a gusti). Versare il composto in una teglia rettangolare imburata e infarinata e infornare a calore medio per circa 20 minuti. Verificare la cottura: la lama del coltello o lo stecchino devono uscire asciutti. Sforare, tagliare a bastoncini e rimettere in forno, finché sono dorati da entrambe le parti.

Completamente senza burro, facili da fare, ottimi da inzuppare nel latte o nel tè; se il sapore dell'anice non piace, aromatizzarli alla vaniglia.

BISCOTTI AL LATTE

Ingredienti:

farina bianca, metà 00 e metà di grano duro, in tutto g 500 - zucchero g 150 - burro g 100 - lievito in polvere per dolci g 8 - 3 tuorli - latte o panna dl 1 - 1 bustina vanillina - burro e farina per la placca

Setacciare le farine col lievito, formare quindi la fontana e mettere al centro tutti gli altri ingredienti. Impastare adagio fino ad avere un composto non eccessivamente duro. Formare una palla, infarinarla e lasciarla riposare avvolta in un canovaccio per 30 minuti. Stendere quindi la pasta con il matterello, poca alla volta, all'altezza di circa 4 mm e tagliarla con gli stampini nelle forme desiderate. Mettere i biscotti sulla placca imburata e infarinata e infornarli a 200°. Durante la cottura, aprire ogni tanto lo sportello del forno per far uscire l'umidità. Se si usa il forno ventilato questo accorgimento non serve, ma regolare la temperatura a 180°. I biscotti devono risultare dorati e non troppo scuri. Togliarli dalla placca, farli raffreddare e conservarli in scatole di latta.

BISCOTTI AL MIELE

Ingredienti:

farina g 650 - miele g 300 - mandorle g 125 - zucchero g 50 - cannella g 6 - 1 bustina lievito vanigliato - 3 chiodi di garofano pestati - buccia grattugiata di un limone e di una arancia

Sciogliere il miele con lo zucchero e poi fare l'impasto con il resto degli ingredienti. Stendere su una teglia foderata con carta forno e ritagliarne dei dischetti; cuocerli in forno a 180° controllando la cottura.

Sono un po' duri ma molto buoni!

BISCOTTI AL MIELE

Ingredienti:

farina integrale g 200 - miele millefiori g 100 - burro g 80 - nocciole tostate e tritate (granella) g 80 - 1 uovo - 1/2 bustina di lievito - sale

Lavorare il burro morbido in una ciotola fino ad ottenere una crema, unirvi poco alla volta il miele e poi l'uovo (appena sbattuto). Amalgamare bene e poco per volta. Per ultimo aggiungere la farina mescolata con il lievito e un pizzico di sale. Fare delle palline più o meno uguali e passarle, schiacciandole un po', nella granella di nocciole. Con queste dosi riempire una teglia da forno, ricoperta di carta, e poi infornarla a 180° per 15 minuti circa, oppure finché saranno dorati in superficie.

BISCOTTI ALLA PANNA

Ingredienti:

fecola di patate g 300 - farina bianca g 200 - panna fresca g 200 - zucchero g 150 - carbonato di ammoniaca g 15 - 2 tuorli d'uovo - vanillina - sale

Sbattere la panna con lo zucchero e i tuorli, unire la fecola e la farina, quindi aggiungere un pizzico di sale, la vanillina e il carbonato di ammonio. Lavorare l'impasto che deve risultare morbido ma sodo. Tirare col matterello la pasta alta 3-4 mm, tagliare i biscotti nelle forme volute e cuocere a 170° per 15 minuti circa.

BISCOTTI ALLE MANDORLE

Ingredienti:

farina g 200 - zucchero a velo g 100 - burro g 100 - mandorle dolci g 100 - 1 uovo - 1 tuorlo - marmellata di mirtilli rossi

Macinare le mandorle e mescolarle con lo zucchero e la farina. Aggiungere il burro, l'uovo e il tuorlo e impastare il meno possibile. Mettere a riposare l'impasto per qualche ora nella forma di un pane. Stendere la pasta e, con degli stampini, fare dei dischetti. Cuocere nel forno a 150° per circa 12 minuti. Spalmare la marmellata tra due dischetti e spolverizzare con altro zucchero a velo.

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:

farina g 250 - burro g 250 - zucchero g 125 - nocciole tritate g 100 - fecola g 100 - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 uovo - 1 tuorlo

Impastare gli ingredienti tranne il tuorlo (anche nel robot da cucina) e lasciare riposare in frigo per circa 2 ore. Stendere la pasta non troppo sottile e tagliarla con la rondella o con le formine. Mescolare il tuorlo con un po' d'acqua e spennellare la superficie dei biscotti. Infornare a 200° per 8-10 minuti.

BISCOTTI MORBIDI ALLA BANANA

Ingredienti:

farina 00 g 400 - zucchero di canna g 130 - olio d'oliva g 50 - 1 banana matura - bicarbonato

Fare la fontana con la farina, mettere al centro tutti gli altri ingredienti, 1 cucchiaino di bicarbonato, la banana schiacciata e 100 ml d'acqua. Impastare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo e morbido; stendere l'impasto col matterello su una superficie infarinata, allo spessore di 1/2 cm; ritagliare i biscotti a piacimento; mettere nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 15-20 minuti.

DUCATI ALL'ANICE

Ingredienti:

zucchero a velo g 150 - farina bianca g 120 - 1 bustina di zucchero vanigliato - 4 uova - semi di anice

Preriscaldare il forno a 160°. Montare le uova e aggiungere via via lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato. Quando si è ottenuta una massa gonfia e spumosa aggiungere la farina setacciata. Sistemare l'impasto a mucchietti, con l'aiuto di 2 cucchiaini, su una teglia foderata con carta forno. Spolverizzare i biscottini con i semi di anice a cuocere a metà altezza per 10-15 minuti (i biscottini devono risultare dorati).

FROLLE GUSTOSE AL MUESLI

Ingredienti:

farina g 500 - zucchero g 200 - 2 uova - lievito per dolci - muesli misti con frutta secca - olio di semi - sale

Impastare la farina con lo zucchero, le uova, 2 cucchiaini di lievito, un bicchiere di olio di semi, 2 tazze di muesli, un pizzico di sale; il tutto va messo in frigo per circa 1 ora e mezza. Stendere con il mattarello e con le formine tonde preparare i biscotti. Infornare a 180° per 15 minuti circa.

COOKIES AL BURRO DI ARACHIDI

Ingredienti:

2 tazze abbondanti di farina - 1 tazza di gocce di cioccolato e arachidi pralinate - 1 tazza di zucchero - 2/3 di tazza di burro - 1/3 di tazza di burro di arachidi - 1 uovo piccolo - lievito in polvere per dolci

Impastare insieme il burro ammorbidito, lo zucchero e la farina. Aggiungere il burro di arachidi, un pizzico di lievito, l'uovo e impastare bene.

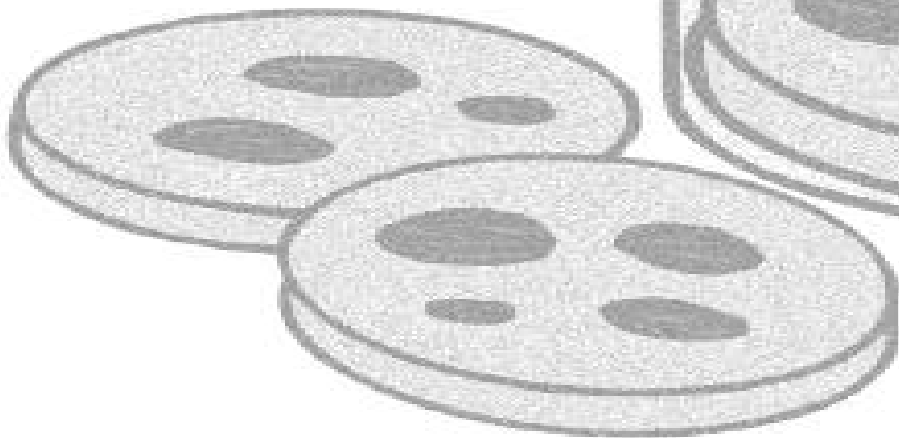
Preriscaldare il forno a 180°. Unire all'impasto i restanti ingredienti, amalgamare e versare a mucchietti grandi come una noce su una placca ricoperta di carta forno. Tenere ben distanziati perché in cottura si appiattiscono. Cuocere per circa 10-12 minuti, lasciar raffreddare così si induriscono.

COOKIES AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti:

farina g 190 - burro g 110 - cioccolato bianco g 80 - zucchero di canna g 70 - cocco disidratato g 40 - zucchero semolato g 30 - 1/2 bustina di lievito per dolci - latte

Impastare bene la farina col burro morbido, lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, aggiungere il lievito e 4-5 cucchiaini di latte, quanto basta per formare una pasta abbastanza duretta, da modellare con le mani. Amalgamare il cocco con un cucchiaino di legno. Tagliare il cioccolato a dadini e mescolarlo all'impasto. Formare delle palline più grandi di una noce e poi schiacciarle su una placca da forno con carta forno. Cuocere a 180° per 10-12 minuti. Lasciar raffreddare.



FRIANDISES

Ingredienti:

farina g 150 - burro g 150 - fecola g 50 - pistacchi g 50 - noci g 50 - zucchero a velo g 50 - cacao g 12 - latte - sale

Lavorare gli ingredienti (farina, burro, fecola, zucchero a velo, sale) come si fa per la pasta frolla, unendo, eventualmente, qualche cucchiaino di latte, poi dividere l'impasto a metà ed aggiungere ad una i pistacchi tritati ed all'altra le noci macinate e il cacao. Stendere i due impasti a 5 mm di spessore e ritagliare dei biscottini tondi e quadrati.

Cuocere a 200° per 15 minuti.

FRIANDISES ALLA CREMA GIANDUIA

Ingredienti:

farina g 200 - burro g 120 - zucchero a velo g 80 - mandorle macinate g 60 - 3 tuorli sodi - cannella in polvere - zucchero di canna - crema gianduia - sale

Lavorare gli ingredienti (farina, burro morbido, zucchero a velo, tuorli sodi passati e un pizzico di sale), come si fa per la pasta frolla; dividere la pasta a metà ed aggiungere, ad una, le mandorle macinate, ed all'altra due cucchiaini di cannella in polvere. Con la pasta alle mandorle formare delle palline con un incavo al centro e mettervi una "nocciola" di crema gianduia. Cuocere a 180° per 10 minuti.

Con la pasta alla cannella, formare un salametto e rotolarlo nello zucchero di canna, quindi tagliarlo in tanti cilindretti. Cuocere a 180° per 10 minuti.

GALETTES BRETONNES

Ingredienti:

farina g 250 - zucchero g 100 - burro g 60 - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1 uovo - 1 tuorlo - latte - sale

Impastare, anche nel bicchiere del robot da cucina, la farina con lo zucchero, il burro, lo zucchero vanigliato, 1 uovo e 3 cucchiaini di latte; lasciare riposare la pasta mezz'ora (in ambiente fresco ma non in frigo). Scaldare il forno a 180°; stendere la pasta sottile, ricavare le forme volute e pennellare con il tuorlo diluito in un cucchiaino d'acqua. Cuocere nel forno caldo per circa 15 minuti.

I biscotti contengono poco burro e niente lievito quindi, una volta cotti, sono piuttosto secchi: se sono spessi, sono difficili da mangiare.

MADELEINES FRANCESI

Ingredienti:

farina g 125 - burro g 125 - zucchero g 125 - 2 uova - buccia di limone (o d'arancio) grattugiata - sale - burro per gli stampini

Mescolare rapidamente le uova con lo zucchero (non montarle) e con la farina; quando l'impasto è liscio aggiungere il burro fuso, la buccia di agrume grattugiata e un pizzico di sale. Imburrare gli appositi stampini e riempirli per 3/4. Cuocere in forno a 150°-170° fino a che le madeleines saranno gonfie e ben dorate.

Variante dell'impasto: zucchero g 125 - farina g 125 - burro g 125 - mandorle tritate finissime g 60 - 3 uova - 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio.

BISCOTTI CON FARINA DI CASTAGNE

Ingredienti:

farina 00 g 150 - farina di castagne g 100 - zucchero di canna g 50 - olio di mais g 50 - 1 uovo - lievito in polvere per dolci - scorza grattugiata di un limone

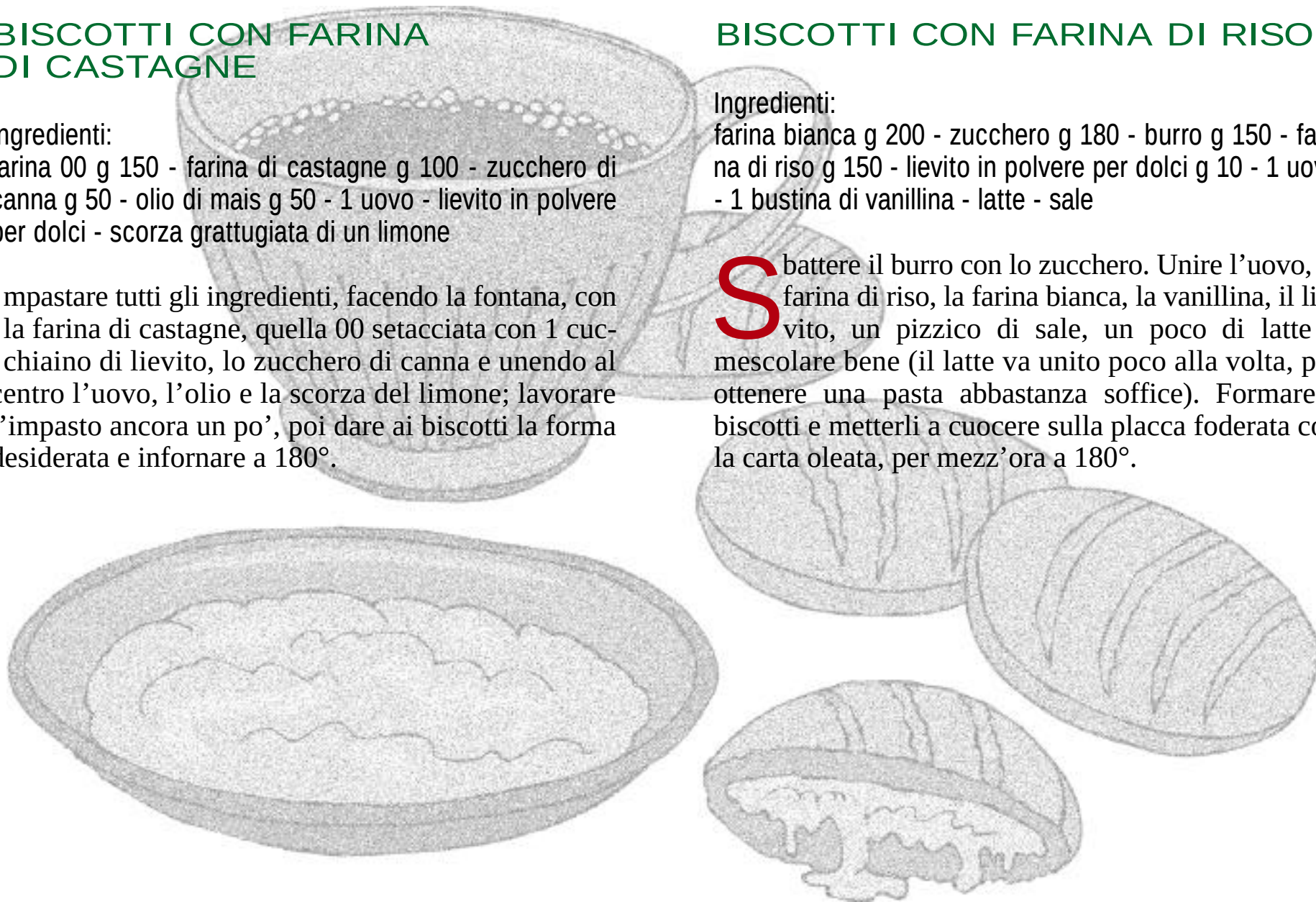
Impastare tutti gli ingredienti, facendo la fontana, con la farina di castagne, quella 00 setacciata con 1 cucchiaino di lievito, lo zucchero di canna e unendo al centro l'uovo, l'olio e la scorza del limone; lavorare l'impasto ancora un po', poi dare ai biscotti la forma desiderata e infornare a 180°.

BISCOTTI CON FARINA DI RISO

Ingredienti:

farina bianca g 200 - zucchero g 180 - burro g 150 - farina di riso g 150 - lievito in polvere per dolci g 10 - 1 uovo - 1 bustina di vanillina - latte - sale

Sbattere il burro con lo zucchero. Unire l'uovo, la farina di riso, la farina bianca, la vanillina, il lievito, un pizzico di sale, un poco di latte e mescolare bene (il latte va unito poco alla volta, per ottenere una pasta abbastanza soffice). Formare i biscotti e metterli a cuocere sulla placca foderata con la carta oleata, per mezz'ora a 180°.



BISCOTTINI CON FARINA GIALLA

Ingredienti:

farina gialla fine g 150 - farina bianca g 150 - zucchero g 100 - burro g 100 - 1 uovo - 1 albume - lievito in polvere per dolci - latte - sale

Impastare gli ingredienti con 1/2 bustina di lievito, 1 cucchiaino di latte, 1 pizzico di sale e mettere il composto in una siringa da pasticceria. Foderare la placca con carta forno e disporvi leggermente distanziati tanti piccoli ciuffetti usando la bocchetta a stella. Infornare a forno caldo (160-180°) e cuocere finché non cominciano a dorarsi in superficie.

La farina gialla si può sostituire con la farina di mandorle. I biscotti ottenuti si possono pennellare con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

BISCOTTI DI MELIGA

Ingredienti:

meliga g 400 - zucchero g 250 - burro g 250 - farina bianca g 130 - 4 uova - buccia di limone - sale - burro per la placca

Mescolare la farina di meliga con quella bianca, unire lo zucchero, la buccia grattugiata di 1 limone, un pizzico di sale e impastare con il burro a pezzetti e le uova. Con la tasca da pasticceria deporre l'impasto sulla piastra del forno imburrata, a dischetti. Infornare a 180° per circa 15 minuti.

La meliga è farina di mais gialla macinata finissima.

FROLLINI CON FARINA DI RISO

Ingredienti:

farina 00 g 150 - zucchero g 90 - burro g 80 - gocce di cioccolato g 80 - farina di riso g 50 - una bustina di vanillina - lievito in polvere per dolci - latte

Mettere sul piano o in una capiente ciotola le due farine, lo zucchero e la vanillina, aggiungere il burro morbido e impastare, aggiungendo un pochino di latte per rendere più malleabile la pasta. Lavorare energicamente, deve risultare un impasto ben sodo. Lasciar riposare circa 20 minuti poi aggiungere un pizzico di lievito per dolci e le gocce di cioccolato, amalgamando bene all'impasto.

Fare dei piccoli filoncini e chiudere i frollini a ciambella, schiacciandoli un po'. Porli su una placca rivestita con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 170-180° per 15 minuti.

GIALLETTI

Ingredienti:

farina di mais sottile (fioretto) g 300 - zucchero a velo g 180 - farina 00 g 150 - burro freddo di frigorifero g 120 - strutto g 50 - lievito in polvere per dolci g 5 - 2 uova - 1 limone - sale

Setacciare la farina 00 con il lievito in polvere e mescolarla al fioretto. Spezzettare il burro e lo strutto e sfregarli con la farina. Fare la fontana e mettere al centro lo zucchero a velo, le uova, la buccia grattugiata di un limone, un pizzico di sale e impastare velocemente. Mettere la pasta a riposare in frigorifero, per almeno un'ora.

Tirare delle sfogline alte 2-3 mm, tagliare i biscotti e disporli nella teglia un poco distanziati. Non rimbastare i ritagli ma ripiegarli insieme e stenderli di nuovo, poi tagliarli allo stesso modo. Infornare a 180° per 12-15 minuti, oppure finché saranno dorati.

AMARETTI DI COCCO

Ingredienti:

polpa di cocco fresco, macinata g 200 - zucchero g 160 -
3 albumi - sale

Lavorare in una ciotola gli albumi e montarli a neve ferma con un pizzico di sale. Aggiungere, sempre sbattendo, lo zucchero. Incorporare poi la polpa di cocco: è importante mescolare leggermente in modo che i biscotti rimangano vaporosi. Con due cucchiaini fare delle formine e cuocerle in forno a 200° per circa 20 minuti.

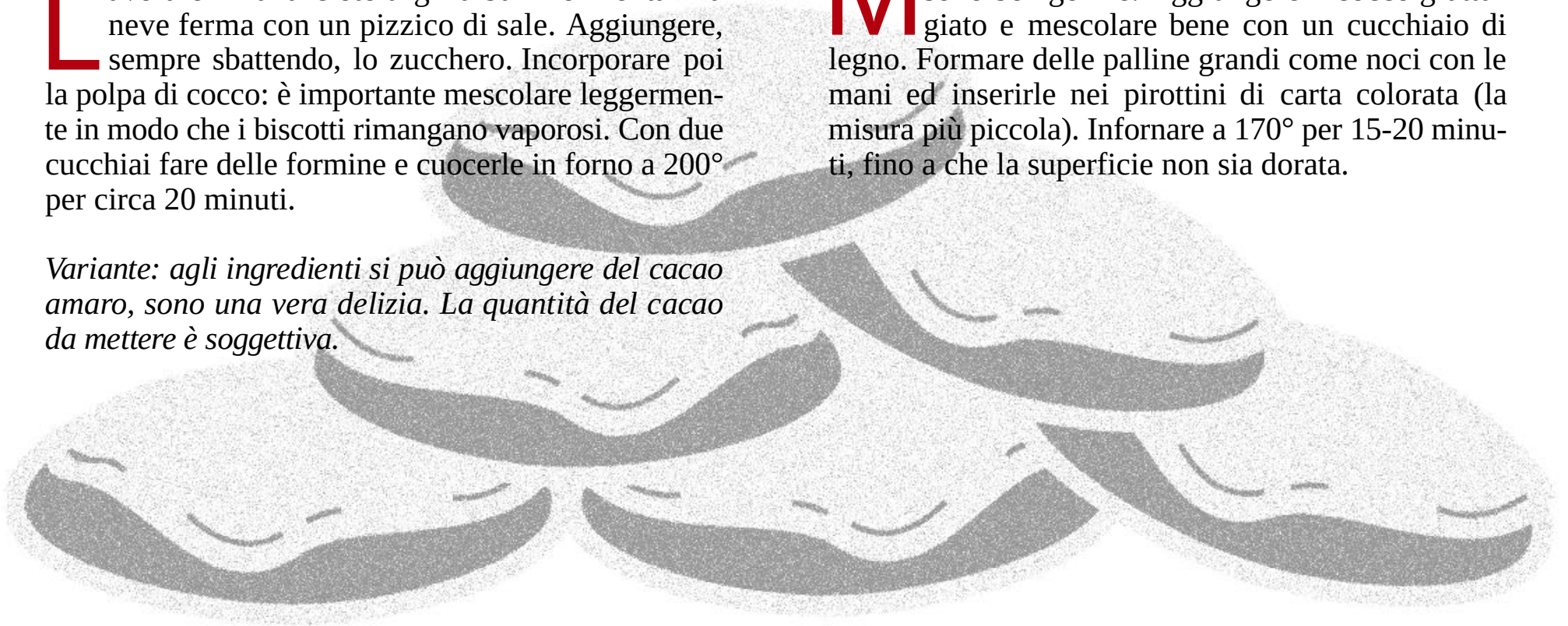
Variante: agli ingredienti si può aggiungere del cacao amaro, sono una vera delizia. La quantità del cacao da mettere è soggettiva.

BISCOTTINI AL COCCO

Ingredienti:

cocco grattugiato g 250 - zucchero g 180 - 2 uova

Montare le uova con lo zucchero, fino a che sono ben gonfie. Aggiungere il cocco grattugiato e mescolare bene con un cucchiaino di legno. Formare delle palline grandi come noci con le mani ed inserirle nei pirottini di carta colorata (la misura più piccola). Infornare a 170° per 15-20 minuti, fino a che la superficie non sia dorata.



CUORICINI AL LIMONE

Ingredienti:

gherigli di noce grattugiati g 200 - zucchero g 150 - 4 tuorli - 1 bustina di zucchero vanigliato - lievito in polvere per dolci - scorza e succo di 1/2 limone - burro e farina di riso per la placca

Glassa:

zucchero a velo g 100 - succo di limone

Impastare tutti gli ingredienti con 1 cucchiaino di lievito in polvere, finché si ottiene una pasta omogenea. Stendere con il matterello una sfoglia sottile, ritagliare dei cuoricini, sistemarli sopra una placca imburrata ed infarinata e cuocere a forno caldo finché saranno dorati. Lasciar raffreddare e glassare.

Per la glassa, amalgamare lo zucchero a velo con poche gocce di succo di limone finché si sarà formata una crema densa di colore bianco.

DOLCETTI DI MANDORLE

Ingredienti:

mandorle g 180 - zucchero a velo g 140 - cedro candito misto e arancini canditi g 100 - 2 albumi - succo di limone - mezze nocciole - burro per la placca

Montare gli albumi a neve ed incorporare poco a poco lo zucchero a velo: sbattere finché si sarà completamente sciolto. Incorporare le mandorle tritate, 1 cucchiaino di succo di limone e i canditi. Formare dei piccoli mucchietti d'impasto da collocare sopra una placca da forno imburrata. Decorare con le mezze nocciole e cuocere in forno caldo.

ROSE DEL DESERTO DI NONNA LAURA

Ingredienti:

corn flakes circa g 100 - cioccolato amaro g 100 - cioccolato al latte g 100 - mandorle a lamelle

Fondere i 2 cioccolati a bagnomaria o nel microonde (potenza 500W per qualche minuto) e immergervi i corn flakes facendoli ben intridere. Con l'aiuto di un cucchiaino disporli a mucchietti della grandezza di poco più di una noce su un vassoio coperto da carta forno e cospargerli di mandorle a lamelle. Lasciar raffreddare in frigorifero. Eventualmente, conservare i dolcetti in scatole di latta.

SOSPIRI DI DAMA

Ingredienti:

zucchero g 140 - mandorle sbucciate g 140 - 2 albumi - scorza di limone - farina di cocco - burro e fecola per la placca

Montare gli albumi a neve, unire gli altri ingredienti, tranne la farina di cocco. Sopra una placca imburrata e spolverizzata di fecola, sistemare dei piccoli mucchietti, cospargerli con abbondante farina di cocco, schiacciarli leggermente e cuocerli a calore moderato finché non saranno dorati.

STELLINE

Ingredienti:

mandorle tritate grossolanamente 320 g - zucchero g 250
- 3 albumi - cacao - burro e farina di riso per la placca

Glassa:

zucchero a velo g 80 - 1 tuorlo - succo di limone

Montare gli albumi a neve ferma. Incorporare lo zucchero, le mandorle e un cucchiaino di cacao. Stendere con il matterello il composto dello spessore di circa 3-4 mm dopo averlo spolverato con uno strato di zucchero.

Ritagliare delle stelle, sistemarle sopra una placca da forno imburata e infarinata e cuocere nel forno a calore medio. Glassare le stelle ancora calde.

Per la glassa, amalgamare lo zucchero a velo con il tuorlo. Se la massa dovesse risultare troppo densa, aggiungere un po' di succo di limone.

PETIT FOURS ALLE MANDORLE

Ingredienti:

mandorle pelate g 200 - zucchero a velo g 250 - 1 albume e mezzo - 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio - 5 gocce di essenza di mandorle - ciliegine e cedri canditi

Raccogliere in una ciotola le mandorle macinate con lo zucchero a velo, 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e alcune gocce di essenza di mandorle. Impastare con gli albumi, leggermente battuti ma non montati, fino a che l'insieme sarà uniforme e potrà essere lavorato con la tasca da pasticceria. Controllare la consistenza: se la pasta è troppo dura, aggiungere ancora un po' di albume, se troppo molle, unire ancora un po' di mandorle tritate. Spremere l'impasto dalla tasca da pasticceria munita di bocchetta spizzata formando i biscottini sulla placca imburata e coperta di carta forno. Decorare i biscottini con piccoli pezzi di cedro candito oppure di ciliegina, che si faranno affondare leggermente nell'impasto. Infornare a 180° per circa 15 minuti.

BISCOTTI AI CEREALI

Ingredienti:

farina 00 g 250 - zucchero di canna g 50 - olio di semi di mais g 50 - 1 uovo - lievito in polvere per dolci - scorza grattugiata di limone - a piacere: semi di sesamo, germe di grano, fiocchi ai cereali

Impastare tutti gli ingredienti, facendo la fontana, con la farina setacciata con 1 cucchiaino di lievito, lo zucchero e unendo al centro l'uovo, l'olio e la scorza del limone. Ad impasto ottenuto, unire gli ingredienti (semi di sesamo, ecc.) nella quantità desiderata; lavorare l'impasto ancora un po', poi dare ai biscotti la forma desiderata e infornare a 180°.

BISCOTTI AI CORN FLAKES

Ingredienti:

farina g 500 - zucchero g 250 - burro g 200 - 3 uova - 1 bustina di lievito in polvere per dolci - pinoli - uvetta macerata (o pezzetti di cioccolata) - corn flakes - latte - burro per la placca

Amalgamare bene tutti gli ingredienti (tranne i corn flakes). L'impasto deve risultare abbastanza morbido. Prendere l'impasto con il cucchiaino e passarlo nei corn flakes leggermente sminuzzati. Adagiare sulla piastra imburata e mettere in forno a 200-220° per 15 minuti.

BISCOTTI AI FIOCCHI DI MAIS

Ingredienti:

farina bianca g 150 - fiocchi di mais (corn flakes) g 150 - zucchero g 100 - burro g 60 - uvetta g 40 - 1 uovo intero - 1 tuorlo - 1 bustina di lievito in polvere per dolci

Mettere in ammollo l'uvetta. Montare l'uovo e il tuorlo con lo zucchero sino ad ottenere una crema gonfia e chiara. Aggiungere la farina poca per volta, un pizzico di lievito, e infine il burro ammorbidito, sempre poco per volta. Deve risultare un impasto morbido ma consistente se è troppo molle unire ancora un poco di farina. Scolare l'uvetta, asciugarla, infarinarla ed unirla all'impasto. Lavorare l'impasto per qualche minuto poi formare una palla. Avvolgerla con della pellicola e lasciarla in frigo per circa 15 minuti. Sparpagliare i fiocchi di mais su di un foglio di carta da forno steso sul piano di lavoro, togliere l'impasto dal frigo e formare delle pallottoline grandi come una noce, rotolare ogni pallottolina nel mais esercitando una leggera pressione per far sì che i fiocchi si attacchino all'impasto. Infornare a 200° per 15 minuti.

BISCOTTI CON ZUCCHERO DI CANNA

Ingredienti:

farina g 250 - burro g 150 - zucchero semolato g 100 - zucchero di canna g 80 - 2 tuorli - buccia d'arancia grattugiata - noce moscata - sale

Lavorare bene il burro con lo zucchero semolato, un pizzico di sale, una grattatina di noce moscata, la buccia d'arancia ed 1 tuorlo. Unire la farina setacciata e fare con questo impasto una specie di salame, mettere in un foglio di alluminio e lasciare riposare in frigo per 2 ore circa. Intanto scaldare il forno a 200°; sbattere il tuorlo rimasto, spennellare il rotolo di pasta e passare poi nello zucchero di canna, in modo che resti completamente coperto. Tagliare dei dischi di circa 1/2 cm e sistemarli sulla piastra del forno coperta di carta forno.

Fare cuocere per 12-15 minuti fino a quando non sono diventati di un bel colore biondo. Lasciare raffreddare e togliere dalla piastra.

BISCOTTI DI FIOCCHI DI CEREALI

Ingredienti:

fiocchi di cereali g 150 - zucchero g 130 - uvetta g 130 - burro g 50 - farina g 50 - 1 uovo - lievito per dolci - acqua di fiori d'arancio

Sbattere a lungo il burro ben ammorbidito con lo zucchero, aggiungere l'uovo e continuare, con la frusta, a montare il composto. Nel frattempo, mettere l'uvetta in ammollo e poi scolarla bene bene. Aggiungere all'impasto la farina, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, i fiocchi di cereali e l'uvetta strizzata, mescolando bene il tutto ed amalgamando un ingrediente alla volta.

Aggiungere anche mezzo cucchiaino di lievito e mescolare. Accendere il forno a 180°, porre il composto a mucchietti sulla teglia rivestita di carta forno, distanziando bene i mucchietti, ed infornare per circa 13-15 minuti, finché non saranno dorati.

BISCOTTI DI MIGLIO E SARACENO

Ingredienti:

fiocchi di saraceno g 200 - farina di miglio g 100 - uvetta g 50 - sesamo g 50 - 2 mele - miele - latte di riso - olio - farina per la placca

Lavare l'uvetta e metterla a gonfiare in una terrina insieme con i fiocchi, ricoprendo con il latte. Quando il composto si sarà ammorbidito, aggiungere la farina, il sesamo, le mele a pezzettini, 2 cucchiaini di miele e altrettanto olio: il composto dovrà risultare di una consistenza simile alla pasta del pane, quindi unire eventualmente altra farina. Lasciare riposare circa 2 ore. Passato questo tempo ungere e infarinare una placca da forno. Formare delle palline con l'impasto e porle sulla placca facendo una pressione con la parte arrotondata di un cucchiaio bagnato in acqua fredda in modo da appiattirle. Infornare i biscottini così ottenuti nel forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti eventualmente girandoli, in modo che cuociano bene da entrambe le parti.

BISCOTTINI SENZA GLUTINE

Ingredienti:

cocco rapé g 200 - burro g 100 - zucchero g 100 - 2 uova
- farina senza glutine - lievito in polvere per dolci

Nel mixer mettere il burro e lo zucchero, avviare l'apparecchio poi aggiungere le uova, lasciare andare per un minuto, quindi unire 2 cucchiaini di farina e un cucchiaino di lievito e far amalgamare il composto; alla fine aggiungere con il cucchiaino di legno il cocco e mescolare bene. Mettere sul foglio di carta forno piccoli mucchietti di composto e infornare a 175° per circa 5 minuti. Appena diventano color oro scuro ritirarli e metterli su una graticola a raffreddare.

FROLLINI AI CEREALI

Ingredienti:

zucchero di canna g 100 - burro g 100 - farina integrale di grano g 70 - farina di grano g 50 - farina integrale di farro g 40 - farina di mais g 30 - fiocchi di riso, tritati in farina col macina caffè g 30 - fiocchi di orzo, tritati in farina col macina caffè g 30 - malto di riso - 1 uovo - 1/2 bustina di lievito per dolci

Mescolare tutte le farine e lo zucchero di canna, fare la fontana sul tagliere, mettere 1 cucchiaino di malto di riso e cominciare a sfregare con il burro ammorbidito, poi aggiungere il lievito e l'uovo; impastare ancora velocemente per amalgamare. Fare con la pasta un cilindro di 3 cm di diametro e tagliare i biscotti spessi massimo 1 cm. Infornare nel forno già caldo a 180° per 15-20 minuti.

PASTICCINI DI GRANO SARACENO

Ingredienti:

zucchero g 150 - farina di grano saraceno g 120 - cioccolato g 100 - uva sultanina g 70 - mandorle g 40 - 3 uova - panna

Montare i tuorli con lo zucchero finché si formerà una massa gonfia e spumosa. Unire il cioccolato ammorbidito a bagnomaria, le mandorle grattugiate, l'uva sultanina e la farina di grano saraceno. Incorporare per ultimi gli albumi montati a neve.

Sistemare in piccoli stampini oppure pirottini da pasticceria e cuocere nel forno caldo. Lasciare raffreddare e decorare con fiocchi di panna.

ROSE DEL DESERTO

Ingredienti:

farina g 250 - burro g 150 - zucchero g 150 - 2 uova - 1 bustina di lievito per dolci - 1 bustina di vanillina - uvetta - corn flakes - sale - burro per la teglia - zucchero a velo

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova, la farina con un cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, la vanillina e una manciata di uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida. Fare delle palline con il composto ottenuto (grosse circa come una noce), rotolarle abbondantemente nei corn flakes e disporle su una teglia imburata. Infornare e cuocere per 15-20 minuti a 180°. A cottura ultimata cospargere con zucchero a velo.

I CLASSICI

Amaretti morbidi	pag. 2
Biscottini di Prato	2
Cantuccini	3
Frolline montate	3
Krumiri	4
Krumiri di Casale	4
Le macine	5
Milanesi	5
Milanesini	6
Spumini	6

BISCOTTI DI NATALE

Bastoncini croccanti	7
Biscotti al cardamomo	7
Biscotti alle nocciole e zenzero	8
Biscotti speziati	8
Ciambelline	9
Stelle di cannella	9
Stelline alle nocciole	10
Biscottini per l'albero	10

BISCOTTIFANTASIA

Baci delle vedove	11
Bastoncini alle nocciole	11
Biscotti al cioccolato e arancia	12
Biscotti alle mandorle	12
Biscotti con i fiocchi	13
Biscotti di Chiara	13
Biscottini dell'allegria	13
Biscotti "siringati" al cardamomo	14

Biscotti "tipo Oswego®"	14
Biscottini	15
Biscottoni di Lorenzo	15
Cocchini di Zia Ida	16
Dolcetti di Tommaso	16
Galletti	17
Gallettine	17
Gallettine al latte	18
Ginevrine	18
Occhi di bue	19
Tenerini	19

LATTE, MIELE E ALTRI SAPORI

Anicini	20
Biscotti al latte	20
Biscotti al miele	21
Biscotti al miele	21
Biscotti alla panna	22
Biscotti alle mandorle	22
Biscotti alle nocciole	23
Biscotti morbidi alla banana	23
Ducati all'anice	24
Frolle gustose al muesli	24

BISCOTTI DI ALTRI PAESI

Cookies al burro di arachidi	25
Cookies al cioccolato bianco	25
Friandises	26
Friandises alla crema gianduia	26
Galettes Bretonnes	27
Madeleines francesi	27

FARINE SPECIALI

Biscotti con farina di castagne	28
Biscotti con farina di riso	28
Biscottini con farina gialla	29
Biscotti di meliga	29
Frollini con farina di riso	30
Gialletti	30

SENZA FARINA

Amaretti di cocco	31
Biscottini al cocco	31
Cuoricini al limone	32
Dolcetti di mandorle	32
Rose del deserto di Nonna Laura	33
Sospiri di dama	33
Stelline	34
Petit fours alle mandorle	34

ALTERNATIVI E INTEGRALI

Biscotti ai cereali	35
Biscotti ai corn flakes	35
Biscotti ai fiocchi di mais	36
Biscotti con zucchero di canna	36
Biscotti di fiocchi di cereali	37
Biscotti di miglio e saraceno	37
Biscottini senza glutine	38
Frollini ai cereali	38
Pasticcini di grano saraceno	39
Rose del deserto	39

Gli autori delle ricette di queste pagine sono i lettori di “Cucina Italiana On Line”, registrati a www.cucinait.com e frequentatori del Forum “Parliamo di cibo”. Le ricette selezionate testimoniano l’esperienza e la cultura gastronomica dei nostri amici on line. Sono state lette, rilette, omologate per stile e caratteristiche grafiche, ma non certo modificate nel contenuto o nello spirito. I lettori qui indicati sono gli autori che hanno autorizzato la pubblicazione del loro nome.

Eugenia Abbate
Manuela Acerbis
Alberto Baccani
Barbara Baldini
Emanuela Bellò
Silvana Bruno
Lydia Capasso
Giuseppe Cardone
Antonella Carrara
Daniela Cartella
Alessandra Cartuccia
Patrizia Conconi
Stefania Degli Esposti
Elena Di Giovanni
Marta Doveri
Mirella Falchieri
Fausto Fraccalini

Elena Gavioli
Pia Gentile
Porzia Losacco
Luisa Mannori
Cassandra Manzari
Katia Mugnai
Alda Muratore
Mariella Musmeci
Pinella Orgiana
Barbara Palermo
Rosa Maria Paniccchia
Alessandra Pozzoni
Annamaria Romano
Sergio Salomoni
Maria Pia Trubiani
Antonella Urioli
Simona Vala

I classici	2
Biscotti di Natale	7
Biscotti fantasia	11
Latte, miele e altri sapori	20
Biscotti di altri Paesi	25
Farine speciali	28
Senza farina	31
Alternativi e integrali	35



Direttore responsabile
Vitalba Paesano

Hanno collaborato:
Federica Arpesani
Aurora Cicogna

Grafica e realizzazione tecnica
Julia Sirigatti

Segreteria di Redazione
Annalisa Belluco

© Quadratum New Media
Dicembre 2003